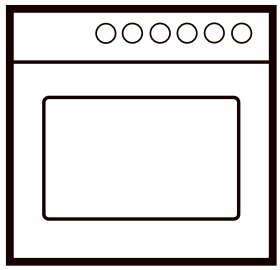
ISTRUZIONI di l'USO
e di montaggio

Ⓔ Instrucciones de Uso e Instrucciones de Montaje
Ⓟ Instruções de uso com indicações para montagem



EEH 660.0

07 22 64 FB

Küppersbusch
IL CUORE DELLA BUONA CUCINA

Para su información

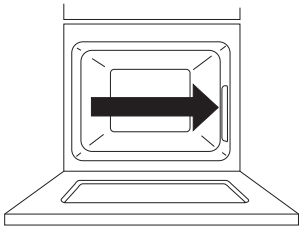
Sírvase leer con toda atención la información contenida en este manual.
Contiene advertencias importantes relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato.
Sirve exclusivamente para su empleo en el hogar.
Sírvase conservar cuidadosamente estas instrucciones de servicio.

Condiciones de garantía

Las codiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para haver valer cualesquier reclamaciones en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el combrobante de compra.

Rótulo de características

Se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno. Para eventuales consultas con nuestro Servicio Postventa, sírvase anotar los datos siguientes:



Número F

Designación de modelo del horno

Designación de modelo del campo de cocción

Indice

Esquema de su aparato 15

Advertencias de seguridad 16
- sobre la conexión y funcionamiento
- para las zonas de cocción
- para el horno
- para el sensor de temperatura de núcleo

Previo a la primera utilización 16
- Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo
- Primera limpieza
- Ajustar el reloj

Uso de los fuegos 17
- Etapas de cocción
- Advertencias sobre los utensilios de cocina adecuados
- Características de las encimeras de vitrocerámica

Empleo del horno 18
- Selección del tipo de servicio y la temperatura
- Símbolos de control y tipos de servicio
- Posibilidades de introducción
- Piezas de introducción

backmobil® (Acc. no. 600) 18
- Utilización del carro del horno - backmobil®

Reloj temporizador electrónico 19
- Ajustar la hora
- Función de alarma
- Desconexión automática
- Conexión y desconexión automáticos
- Ajustar la temperatura del núcleo

El sensor de temperatura de núcleo 20
- Uso del sensor de temperatura del núcleo
- IIndicaciones para el uso correcto
- Valores orientativos de temperatura de núcleo

Aplicación 21
- Asar
- Descongelar
- Hornear
- Valores orientativos de horneado
- Hornear pizza
- Coccionar
- Grillado de superficie

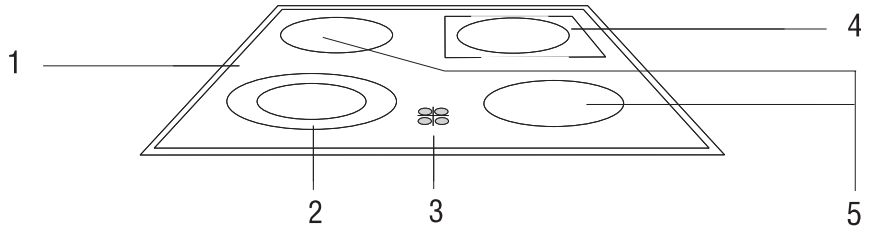
Limpieza y conservación 24
- Zonas de cocción
- Horno
- backmobil® (Acc. no. 600)
- Regeneración del ökotherm®

Solución de averías 25

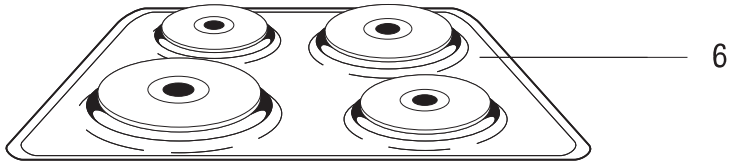
Instrucciones de montaje para personal especializado 25
- Montaje en mueble de cocina

Esquema de su aparato

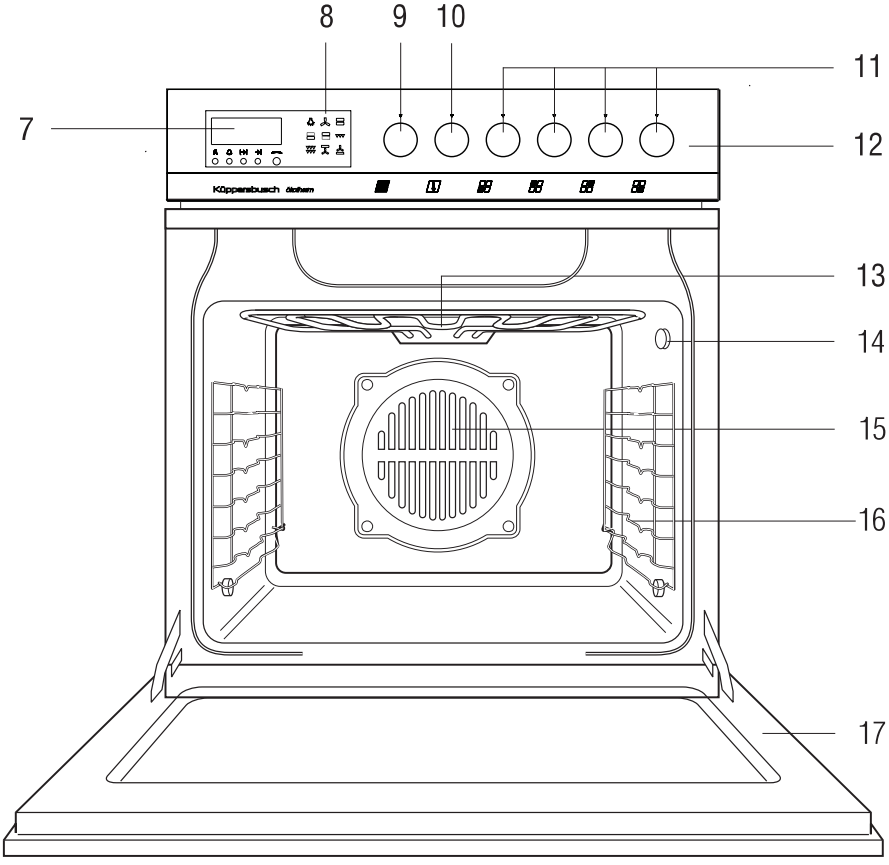
Su aparato puede venir combinado con un aplaca vitrocerámica (1) o con una artesa de cocinar (6).



1 Placa vitrocerámica
2 Zona de cocción automática de dos círculos
3 Indicador de zonas de cocción calientes
4 Zona de cocción normal o automática
5 Zona de asado



6 Artesa de cocina



7 El cronómetro electrónico de minutos
8 Campos de símbolos de calentamiento
9 Conmutador selector del horno
10 Regulador térmico del horno
11 Reguladores de los fuegos
12 Panel de servicio
13 Grill abatible (Calor superior/Grill)
14 Hembra para el sensor de temperatura central
15 Aire caliente
16 Rejilla insertable
17 Puerta del horno

Accesorio especial:

Parilla de grill con palanca	acc. no. 125
Piedra de pizzas	acc. no. 126
Parilla	acc. no. 440
Placa para asado	acc. no. 441
Placa de Horno (esmalte)	acc. no. 541
Bandeja de grasa	acc. no. 543
backmobil®	acc. no. 600

Advertencias de seguridad

sobre la conexión y funcionamiento

- Los aparatos Küppersbusch se construyen según las normas de seguridad correspondientes. Sólo deben conectarse cocinas Küppersbusch con encimeras Küppersbusch.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarla a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- Conectar el aparato únicamente una vez que esté montado!
- La superficies de la cocina, puerta del horno y cocina se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No colocar los cables de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes ni prenderlos en la puerta del horno.

para las zonas de cocción

- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar alimentos con grasas y aceites, por ejemplo, patatas fritas, sólo bajo control permanente. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamadas! Colocar la cubierta, desconectar el fuego y retirar la sartén de la zona de cocción caliente.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras y rotura de la placa de vitrocerámica. Desconmutar el fusible.
- En las zonas de cocción de vitrocerámica con sector para mantener caliente, la activación inintencionada o caída de un componente electrónico puede originar la conmutación del mismo. En consecuencia, no deponer sobre este sector, incluso después del uso, objetos que pudieran representar un peligro para el entorno.
- No colocar hojuela de aluminio o de plástico sobre las zonas de cocción.
- No depositar objetos infamables o combustibles sobre la encimera que puedan suponer un peligro en caso de encendido involuntario.

para el horno

- El aparato debe desconectarse para la reparación y recambio de las lámparas del horno (desconmutar el fusible).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar un peligro caso de conmutación inintencionada del mismo.
- Precaución al trabajar en hornos calientes. Emplear manoplas, guantes de cocina o similares.
- La puerta del horno debe cerrar bien. Caso de daños en las juntas, bisagras, superficies de hermetización o rotura del vidrio de la puerta, desconectar inmediatamente el aparato hasta que haya sido reparado y verificado por un profesional.
- ¡Atención! No agarrar las bisagras al abrir y cerrar la puerta del horno. ¡Peligro de accidente!
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.
- No depositar objetos infamables o combustibles sobre la encimera que puedan suponer un peligro en caso de encendido involuntario.

para el sensor de temperatura de núcleo

- Utilizar solamente el sensor de temperatura de núcleo original.
- No aprisionar el cable del sensor de temperatura de núcleo en la puerta del horno.
- Al no ser utilizado retirar del horno.
- Mantener como mínimo a una distancia de 5 cm del grill y el calefactor superior.

Previo a la primera utilización

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

Elimine el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente. En Alemania, su comercio en donde ha adquirido el aparato, recibe de vuelta el embalaje de transporte.
El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos. Aparatos antiguos contienen aún materiales de valor. Entregue su aparato antiguo en un punto de recolección de materiales de valor.
Los aparatos antiguos deben ser inutilizados antes de ser eliminados. De esta manera impide utilización indebida.

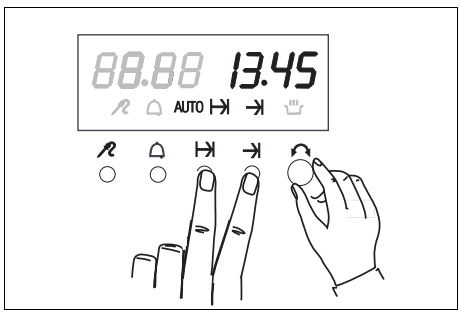
Primera limpieza

Retirar piezas extrañas y embalaje.
Previo a la primera preparación de comidas, se debe limpiar profundamente el espacio interior del horno y todas las piezas accesorias.
Limpiar las superficies de cocción vitrocerámicas, chapas de horno, bandeja de grasa, rejilla, sensor de temperatura del núcleo etc. con un paño húmedo y algo de detergente.
Calentar el horno:
Cerrar el horno, Calentar el horno con calor superior e inferior **con 250 °C temperatura 60 minutos,** al mismo tiempo ventilar bien la cocina.

Ajustar el reloj

La cocina recién funciona cuando el reloj ha sido ajustado.
Antes de la primera puesta en servicio de la cocina o después de una interrupción de corriente (Red) debe ser ajustado el reloj.

Cuando el reloj no está ajustado, el indicador derecho brilla intermitente „0.00“ y los símbolos ⊢→| y →|.
Ajuste la hora de la siguiente manera:



Mantener apretadas las teclas →| y ⊢→|,
„0.00“ y los símbolos →| y ⊢→| brillan.

Con la tecla ↶ ajustar la hora del día actual.
Aparece en la indicación derecha.

Después de soltar las teclas arranca en tiempo.
- Los símbolos →| y ⊢→| se apagan.

Uso de los fuegos

¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 16!

Etapas de cocción

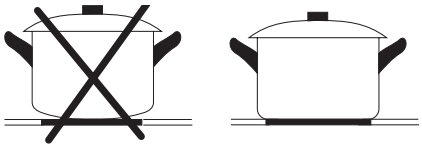
Cada fuego o zona de cocción dispone de un regulador propio. En los reguladores de etapas de cocción se encuentran marcadas nueve de éstas aunque también se pueden regular en fino a discreción, es decir en etapas intermedias. Siempre que fuese posible, cocer a la etapa superior y continuar la cocción a una etapa más reducida.
Los interruptores son escamoteable, ellos pueden ser escamoteados en cualquier ajuste. Presionando brevemente son extraídos. Con los interruptores escamoteados no puede ser realizado ningún ajuste.

Etapa de cocción	Adecuada para
0	Poner
1-3	Calentar Mantener caliente, Hinchar, Descongelar
4-5	Estofar, Rehogar, Cocer
6-8	Asar, Freir
9	Calentar mayores cantidades

Advertencias sobre los utensilios de cocina adecuados

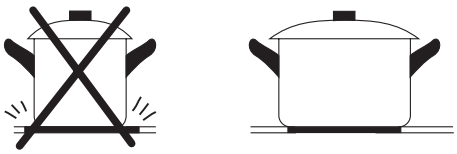
Con los utensilios de cocina adecuados se ahorra tiempo de cocción y energía.

Sírvase emplear utensilios de cocina con fondo plano y liso.



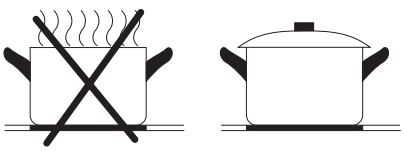
Ollas con fondo arqueado alargan considerablemente el tiempo de ebullición y aumentan el consumo de energía. Los fondos de olla ásperos arañan la encimera de vitrocerámica al deslizarlos sobre ella. Con vajillas de cristal termoresistente o de porcelana, siga las instrucciones de uso del fabricante.

Elegir el diámetro de utensilio en consonancia al del de la zona de cocción.



Con ello ahorra energía y tiempo de cocción y evita el recalentamiento de la encimera.

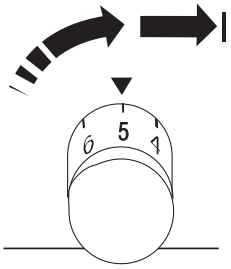
Siempre que sea posible, ponga una tapadera sobre la olla.



Cocinando con la olla tapada ahorra mucha energía. Los líquidos y los alimentos solamente se salen cuando la temperatura es demasiado alta. Puede fijar la temperatura de los hornillos con exactitud. La elección adecuada la logrará fácilmente con algo de práctica y no se saldrá nada incluso con la tapadera puesta.

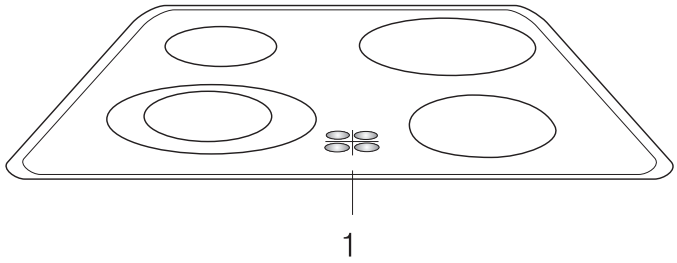
Características de las encimeras de vitrocerámica

Asadores o zonas de cocción de doble círculo
Como estándar se caldea el círculo de la zona de cocción de menor diámetro.
Para asadores o utensilios mayores debe conmutarse el círculo exterior del sector de cocción.



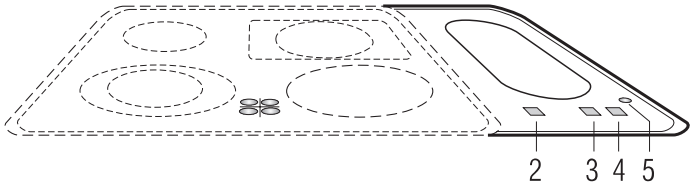
Girar el regulador a tope hacia la derecha.
A continuación, volver girando a la etapa de cocción deseada.
Regulador a «0»:
Se vuelve a activar el diámetro menor.

Indicadores de zonas de cocción calientes 1

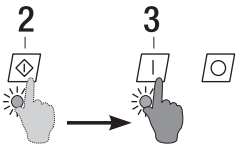


Lucen mientras la zona de cocción en cuestión se encuentre demasiado caliente – incluso tras la desconmutación.
¡Precaución! El indicador puede fallar (lámpara averiada). En caso tal no se le advierte que la zona de cocción está caliente. Ordenar de inmediato el recambio de la lámpara.

Zona para mantener caliente
Algunas encimeras de vitrocerámica están equipadas con zonas para mantener caliente. Estas zonas se controlan mediante sensores táctiles.

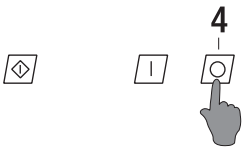


Conmutación:



Tocar el sensor 2,
tocar el sensor 3.

Desconmutación:



Tocar el sensor 4.

Indicador de calor

El indicador de calor luce mientras la zona de mantener caliente esté caldeada 5.
¡Precaución! El indicador puede fallar (lámpara averiada). En caso tal no se le advierte que la zona de mantener caliente está caldeada. Ordenar de inmediato el recambio de la lámpara.

Empleo del horno

¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 16!

Durante la utilización del horno este último se calienta. A temperaturas sobre 95 ºC marcha el ventilador de enfriamiento, aún con el horno desconectado.
El horno le ofrece 9 tipos de servicio.

Selección del tipo de servicio y la temperatura

Seleccionar tipo de servicio:
Girar hacia la derecha el selector del horno (interruptor izquierdo).

Ajustar la temperatura:
Girar a la derecha el selector de temperatura (2º interruptor desde la izquierda).

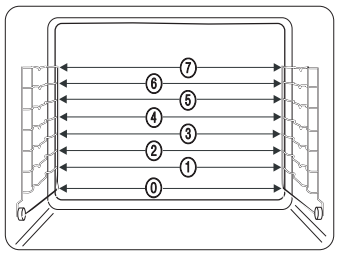
La indicación de calentamiento en el frontal de mandos se ilumina durante el calentamiento y se apaga en el momento de haber alcanzado la temperatura ajustada.
Los interruptores son escamoteable, ellos pueden ser escamoteados en cualquier ajuste. Presionando brevemente son extraídos. Con los interruptores escamoteados no puede ser realizado ningún ajuste.
Si se escamotea el interruptor del horno, la iluminación del horno se apaga.

Símbolos de control y tipos de servicio

Símbolos de calentamiento		Aplicación
0	Desconectado	
	luminación	
	Aire caliente	Asar, hornear, coccionar sobre varios niveles
	Circulación de aire frío	Sin ajuste de temperatura, para descongelado cuidadoso y enfriamiento.
	Calor superior/inferior	Precalentar, Hornear bizcocho y pasteles húmedos.
	Calor inferior	Prehorneado de pasteles muy húmedos, coccionar.
	Calor superior	Gratinar
	Grill	Grillado de cantidades reducidas. Coloque los trozos de carne en el centro de la rejilla de asar.
	Grill de gran superficie	Grillado de grandes cantidades p.ej. chuletas, pescados o salchichas, pero también para gratinar platos de torradas y gratinados.
	Aire caliente intensivo	Horneado de tartas con guarniciones secas p.ej. azúcares. Asado intensivo de asados grandes y para grandes aves como p.ej. gansos y pavos.
	Etapa de pizza	Horneado de pan, pizza y pasteles húmedos, coccionar.

Posibilidades de introducción

En el interior del horno se encuentran a ambos lados rejillas de inserción, cada una de ellas con 8 puestos de inserción. Ellos constituyen los niveles de inserción del 0 al 7.
Las alturas de inserción se cuentan desde abajo (ver esquema).



En el puesto de inserción 0 es posible introducir al cocinar p.ej. la sartén de grasa, la bandeja con pizza o la rejilla con la piedra para pizzas.

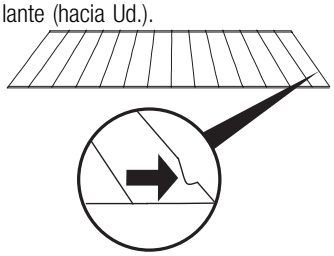
En los puestos de inserción del 1 al 7 se introducen, dependiendo del uso, la rejilla y/o las bandejas de asar.

Indicaciones sobre las alturas de introducción las encontrará en cada uno de los tipos de aplicaciones y en las tablas de valores orientativos.

Piezas de introducción

¡ No revestir el piso del horno con folio de aluminio!
Chapas de horno:
Al extraer levantar ligeramente. Después de volver a introducir el canto oblicuo de la chapa debe estar orientado hacia la puerta del horno.

Introducir la bandeja de grasa y la chapa de horneado hacia el fondo del horno con los dos agujeros alargados.
Rejilla:
Observe, que la muesca de las rejillas estén siempre orientadas hacia adelante (hacia Ud.).



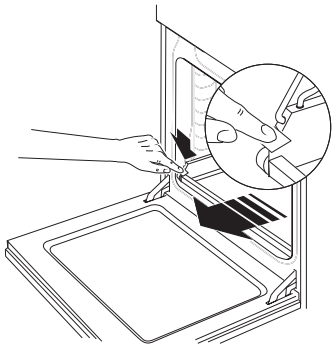
backmobil®

(Acc. no. 600)

El horno está equipado de serie con un carro de horno - backmobil ®. El backmobil ® le facilita la utilización del horno.
Para un buen resultado del asado o pastel, es importante seleccionar la altura de introducción correcta al horno. Con el backmobil ® ya puede posicionar correctamente fuera del horno la rejilla y la bandeja, para hornear y asar.

Utilización del carro del horno - backmobil ®

¡Precaución!
El backmobil® y la tecla de bloqueo pueden estar muy calientes.
Utilice un agarrador, manoplas o similares.

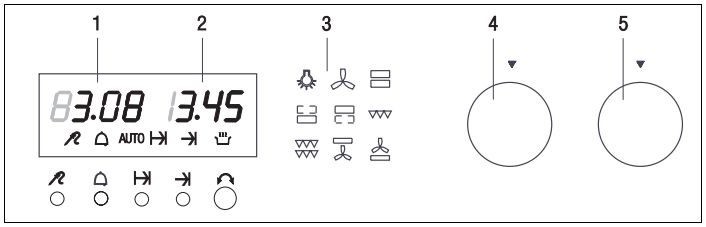


Desplazar el backmobil® hacia afuera:
Bajar la palanca

Introducir el backmobil®:
Introducir lentamente hasta el encastre.

Reloj temporizador electrónico

Con el temporizador puede controlar la duración de cocción para todos los modos de servicio. Los modos de servicio seleccionados pueden ser conectados y desconectados automáticamente a través del temporizador. Con el sensor de temperatura de núcleo el proceso de cocción puede ser exactamente ajustado mas allá de alcanzar la temperatura del núcleo. Además el temporizador puede servir como ayuda de memoria (Función de reloj con alarma).



Indicación:

1 hora de reloj con alarma para intervalos de tiempo reducidos, Temperatura del núcleo
2 Hora del día/Duración de cocción/ Fin de la cocción
3 Modos de servicio

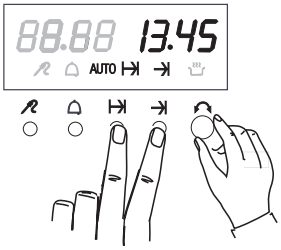
Seleccionar:

Sensor de temperatura del núcleo
Alarma
Duración de cocción Horno
Fin de duración de cocción Horno

Ajustar:

Hora/Duración de cocción/ Temperatura del núcleo
4 Botón giratorio Modo de servicio
5 Botón giratorio Temperatura

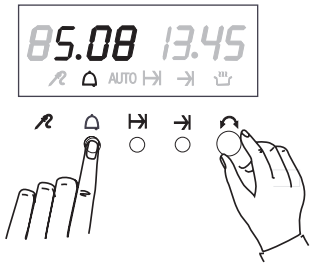
Ajustar la hora



mantener presionado ⊢→| y →| y con ↶ ajustar la hora,
la hora del día aparece en la indicación derecha.

Función de alarma

La función de alarma no tiene funciones de desconexión para las funciones del horno. Ella sirve exclusivamente como ayuda de memoria.

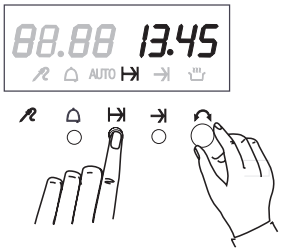


Mantener oprimido 🔔,
el símbolo 🔔 brilla.
↶ ajustar tiempo, el tiempo ajustado aparece en la indicación izquierda.
Soltar 🔔 arranca inmediatamente el desarrollo de tiempo.
Se indica el tiempo restante.
Después de completado el tiempo ajustado suena una señal.
Oprimir 🔔 desconecta la señal.
El símbolo 🔔 y la indicación se apagan.

En caso que el sensor de temperatura del núcleo se encuentre en servicio, el tiempo abreviado no se indica en el Display sino solamente el símbolo 🔔.

Desconexión automática

Después de completado el tiempo ajustado la función de mando seleccionada con el botón giratorio 4 y 5 se apagan automáticamente.



Mantener oprimido ⊢→| y ajustar con ↶ duración de cocción deseada.
Soltar ⊢→|.
El servicio automático se inicia, en el Display brillan ⊢→| y ,,AUTO".

A continuación seleccionar con el botón giratorio 4 el modo de servicio, Ajustar con el botón giratorio 5 la temperatura.

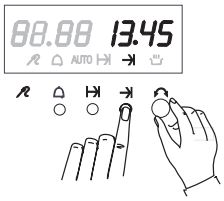
Al finalizar la duración de cocción
Se apaga el símbolo ⊢→|, suena una señal.
El símbolo ⊢→| y el texto ,,AUTO" brillan intermitentes.
Desconectar nuevamente los interruptores 4 y 5.

- Oprimir la tecla 7, para retraer nuevamente el aparato a condiciones normales. La señal se silencia.

Conexión y desconexión automáticos

Las funciones seleccionadas con el botón giratorio 4 y 5 se conectan automáticamente as la hora de arranque indicada y se desconectan a la hora de desconexión.

Mantener oprimido ⊢→| y ajustar con ↶ duración de cocción.
Soltar ⊢→|.



Mantener oprimido →| y ajustar con el ↶ tiempo de desconexión deseado.
Soltar →|.

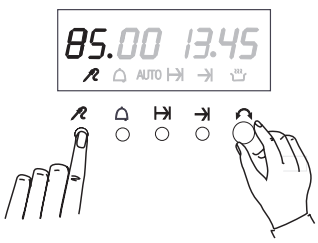
A continuación con el botón giratorio 4 seleccionar modo de servicio.
Ajustar con botón giratorio 5 la temperatura.

Al finalizar la duración de cocción
El símbolo →| se apaga, suena una señal.
El símbolo →| y el texto ,,AUTO" brillan intermitentes.
Desconectar nuevamente los interruptores 4 y 5 .

- Oprimir la tecla →|, para retraer nuevamente el aparato a condiciones normales. La señal se silencia.

Ajustar la temperatura del núcleo

Al enchufar el sensor de temperatura de núcleo se activa la indicación de temperatura (indicación izquierda). El símbolo ⚲ brilla.
La temperatura propuesta de 60 °C aparece en la indicación.



Mantener oprimido ⚲, para confirmar la temperatura propuesta o ajustar con ↶ la temperatura deseada (Temperatura nominal).
Soltar ⚲, la temperatura real se indica en el Display.
Después de alcanzar la temperatura nominal suena una señal. El valor de temperatura brilla intermitente.
Oprimir ⚲ desconecta la señal.

Al desenchufar el sensor de temperatura del núcleo se apaga la indicación de temperatura. Con el sensor de temperatura de núcleo enchufado no puede ser ajustada la duración de cocción.

El sensor de temperatura de núcleo

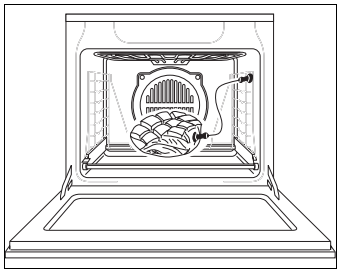
¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 16!

El sensor de temperatura de núcleo mide la temperatura en el interior de producto que está siendo cocido. Durante la utilización de un sensor de temperatura de núcleo el procedimiento de cocción se controla a través del alcance de la temperatura del núcleo que sea necesaria para el asado.
Con el sensor de temperatura de núcleo no puede ser ajustada ninguna función de tiempo.

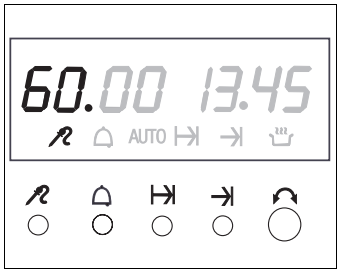
El sensor de temperatura de núcleo utiliza la misma indicación que la alarma de tiempo corto. Ambos poseen una función de desconexión.
La utilización del sensor se recomienda especialmente para la preparación de asados, cuya temperatura de núcleo no debe superar un valor determinado, como p.ej. Roastbeef.

Uso del sensor de temperatura del núcleo

La función de temperatura del núcleo se controla a través de un reloj temporizador electrónico.



Introduciendo la sensor de temperatura del núcleo en la clavija del espacio interior del horno, se activa la función de temperatura del núcleo.



En la indicación de temperatura (indicación izquierda en el Display) aparece la temperatura propuesta de 60 °C y brilla el símbolo.

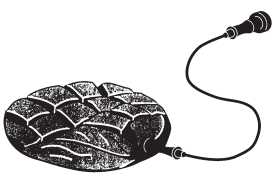
La temperatura propuesta puede ser modificada de la siguiente manera: Mantener oprimida la tecla y ajustar con el regulador la temperatura necesaria de acuerdo al tipo de carne (ver Página 19).

Una vez alcanzada la temperatura del núcleo, suena una señal acústica y el horno se desconecta.
Valores orientativos para temperaturas de núcleo las encontrará en la tabla que figura a un lado.

IIndicaciones para el uso correcto

Introducir el sensor de temperatura de núcleo siempre hasta el mango, de manera que la punta se encuentre cerca del centro del asado y no en las cercanías de grasa o huesos. Introducir lateralmente el sensor de temperatura de núcleo. Proceda en este caso de la siguiente manera y observe la ilustración:

- Introduzca la **punta del sensor de temperatura de núcleo en el centro del producto de cocción**.
- Observe también con las aves, de introducir el sensor de temperatura de núcleo de tal manera, que no tenga contacto con ningún hueso.



correcto

erróneo

Valores orientativos de temperatura de núcleo

Comida	**Temperatura de núcleo para todos los programas de calentamiento**
	en °C
Carne de buey	
Roastbeef/Solomillo de buey	
poco hecho	40-45
a punto	50-55
muy hecho	60-65
Asado de buey	80-85
Carne de cerdo	
Lomo de cerdo	65-70
Asado al horno/Jamón	80-85
Pescuezo, Pierna	80-85
Costillar, Espalda	75-80
Chuleta sin hueso	70
Chuleta ahumada	65-70
Asado de picada	70-75
Carne de ternera	
Asado de ternera	70-75
Asado de riñones de ternera	75-80
Pierna de ternera	80-85
Caza	
Carne de caza	75-80
Espalda de caza	60-70
Solomillo de caza poco hecho	40-45
Solomillo de caza a punto	50-55
Solomillo de caza muy hecho	60-65
Cordero	80-85
Rellenos	70-75
Aves	85-90
Pescado	70-80

Aplicación

Asar

Utilizar bandeja de grasa y rejilla.
La duración del asado depende del tipo y la altura de la carne. Para medir, levantar ligeramente la carga, debido a que cae bajo su propio peso. La duración del asado para carne con capa de grasa puede aumentar hasta el doble.
¡Observar imprescindiblemente las indicaciones para las alturas de introducción!

Aire caliente intensivo
Bandeja de grasa en el marco y rejilla en el 1. listón de introducción desde abajo

Aire caliente
Bandeja de grasa en el 1. y rejilla en el 2. listón de introducción desde abajo

Calor superior / inferior
Bandeja de carne en el 1. y rejilla en el 2. listón de introducción desde abajo

Asado en olla (Horno)
Seleccione el tipo de servicio Aire caliente intensivo con 180 a 200 °C. Puede utilizar cualquier olla (acero esmaltado, fundición o vidrio), que no posea asas de material plástico. (Si se utiliza una olla romana, se deben observar las indicaciones del fabricante).
Le recomendamos el siguiente desarrollo:

- Enjuagar la olla con agua o colocar algo de grasa.
- Colocar en la olla el asado preparado (condimentado). Colocar la tapa y depositar en el horno frío sobre la rejilla.
- Ajustar el aire caliente intensivo con una temperatura de 180 a 200 °C.
- Después de finalizado el tiempo de asado prepare la salsa de la manera habitual.

Plato	Aire caliente	Aire caliente intensivo	Duración de cocción
dar vuelta siempre el asado	Temperatura en °C		por cm de altura de carne en min.
Asado de vaca	160		18
Roastbeef	180	180-200	8-10
Solomillo	180	180-200	8
Carne de ternera	160		12
Carne de cerdo	160	160-180	12-15
Kassler	160	160-180	8
Lomo de cerdo	160	160-180	12-15
Asado de cerdo con panceta	160	160-180	12-15
Caza	160		15
Jabalí	160		15
Solomillo de caza	180	180-200	8-10
Carne de cordero	150-160		15
Pato	160	160-180	12
Ganso	160	160-180	12
Pollo	160	160-180	8
Pavo	160	160-180	12
Pescado	160		8

*un pollo entero 45 - 60 min.

Descongelar

con aire caliente.
Colocar el producto a descongelar sin embalaje en una fuente y depositar sobre la rejilla en el 3. listón de introducción desde abajo.
Ajustar la temperatura a 150 °C.

Hornear

Indicaciones para hornear

Aire caliente

Sin precalentamiento - Horneado sobre varios niveles al mismo tiempo es posible.

Alturas de introducción:

Una chapa	3. nivel de introducción desde abajo
dos chapas	3. y 6. nivel de introducción
tres chapas	1., 4,. y 7. nivel de introducción
cuatro chapas	1., 3., 5., 7. nivel de introducción

Al hornear varias tartas de placas (tartas de moldes) el tiempo de horneado se prolonga por chapa en aprox. 5 a 10 minutos.

Retire las chapas individualmente de acuerdo al grado de tostado.

Hornee con aire caliente a 160 °C, cuando en sus recetas no se hacen indicaciones para aire caliente.

Importante:
En tartas con guarnición húmeda de frutas el desarrollo de humedad es especialmente elevado. Se deberían hornear como máximo dos tartas al mismo tiempo.

Calor superior / inferior

Precalentamiento - Hornear sobre un nivel.

Precalentamiento con aire caliente intensivo, después de alcanzar la temperatura retraer a calor superior/inferior.
Los moldes de horneado de chapa negra y aluminio son especialmente adecuadas.

Aire caliente intensivo

Sin precalentamiento - Hornear en un nivel.
Solo para tartas planas con guarnición seca como. p.ej. torta con capa de azúcar.

Etapa de pizza

Hornear sobre un nivel

- para tartas húmedas
- para pizza: Precalentar con chapa de horno o piedra de pizza (Accesorio)
- para pan

Valores orientativos de horneado

Los valores de los tipos de servicio usados preferentemente están resaltados.

Repostería	Aire caliente		Calor superior / inferior		Aire caliente intensivo / Etapa de pizza		Duración de horneado
	Gaveta	Temperatura en °C	Gaveta	Temperatura en °C	Gaveta	Temperatura en °C	en min.
Masa mezclada							
Pastel moldeado	3	**150-160**	1	170-180			50-65
Budín	3	**150-160**	1	170-190			50-70
Torta arenosa	3	**150-160**	1	160-180			60-70
Tortas	3	**150-160**	1	170-190			40-60
Bases de tarta	3	**170-180**	2	180-200			20-30
Tartas finas de frutas	3	150-160	1	170-180	3	**150-160**	45-60
Repostería pequeña	3	150	2	**180-200**			15-30
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-190	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	35-50
Amasados							
Bases de tarta	3	170-180	2	**180-200**			25-35
Pastel de queso	3	140-150	1	160-170	3	**140-150**	70-90
Repostería pequeña	3	140-150	2	**180-190**			15-35
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-190	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Masa de levadura							
Torta moldeada	3	**150-160**	1	175-180			40-65
Rosca de levadura	3	**150-160**	2	175-180			40-50
Pan dulce (precalentar)	3	**150-160**	2	175-180			50-70
Repostería pequeña	3	**140-150**	2	180-200			15-30
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-200	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Masa de bizcocho							
Tortas	3	150-160	2	**175-180**			30-40
Arrollados	3	170-180	2	**180-200**			12-25
Repostería de clara a nieve							
Decoraciones	3	**80-90**	2	100-120			80-120
Estrellas de canela	3	**100-120**	2	120-140			20-40
Galletas	3	**100-120**	2	120-140			20-40
Hojaldre							
Hojaldre	3	**170-180**	2	190-210			15-30
Hojaldre de levadura	3	**170-180**	2	190-210			30-40
Hojaldre de requesón	3	**160-180**	2	180-200			30-40
Masa cocida	3	**170-180**	2	190-210			30-40
Masa de requesón y aceite	3	**150-160**	2	170-180			30-40
Pastel de miel	3	**140-150**	2	170-180			20-35
Pan y pizza							
Pan de masa ácida y de levadura: Precalentar: 230 °C 10 min. a 230 °C			2	180	2/3	**160**	50-65
Pan de levadura/pan blanco			2	200	3	**180**	30-50
Bollos/grisines, precalentar:10 min. a 230 °C	1	**200**	2	220			15-20
Pizza, precalentar 250 °C					0	**250**	8-12

Hornear pizza

- Precalentar el horno a 250 °C.
- Colocar el selector de tipo de servicio (interruptor izquierdo) sobre la etapa de pizza.
- Ajustar con el regulador de temperatura del horno la temperatura a 250 °C.

Ejemplo:

Receta básica de pizza

375 g de harina, 20 g de levadura, 1/8. l de agua tibia, 3 cucharadas de aceite, sal
Con los ingredientes indicados preparar una masa de levadura. Dejar reposar las masa, hasta que el volumen se haya duplicado (aprox. 30 minutos). A continuación amasar nuevamente algunos minutos la masa y dejar reposar otros 15 minutos. Dividir la cantidad de masa en 2 a 3 partes, estirar de forma redonda, moldear un borde y cubrir rápidamente de cualquier ingrediente para que la masa no se humedezca.

- Introducir la chapa en el marco
- colocar la pizza con ingredientes sobre la chapa de horno
- precalentar con Etapa de pizza a 250 °C
- hornear con Etapa de pizza a 250 °C aprox. 8 - 12 minutos.

Coccionar

Seleccione Etapa de pizza.

Utilizar solo alimentos frescos y prepara de acuerdo a las recetas habituales. Coccionar max. 6 frascos de conserva de 1-1,5 litros.
Utilizar para conservas, frascos adecuados de la misma altura y llenarlos con el mismo contenido. Los frascos no deben tocarse entre si.

Frutas

- Introducir la bandeja de grasa en el 1. listón de introducción desde abajo, colocar aprox. 1 litro de agua en la bandeja de grasa.
- Ajustar la etapa de pizza a 180 °C y observar el procedimiento de cocción. Después de 20 a 40 minutos el líquido en los primeros frascos comienza a perlar, en la mayoría de los casos primero en el frasco delantero derecho.
- A continuación desconectar el horno y dejar reposar los frascos todavía 30 min. (aprox. 15 Min. con frutas delicadas p.ej. fresas) dentro del horno cerrado.

Verduras y carnes

- Prepara los frascos de conserva, introducir en el horno en la bandeja de grasa y ajustar la temperatura como arriba.
- Cuando el líquido se perle, reducir a 150 °C y continuar la cocción aún 30 a 60 minutos.
- A continuación desconectar el horno y dejar los frascos aún 30 minutos dentro del horno cerrado.

Producto para conserva	Duración de cocción (Continuar cocción)	Calor posterior
	en min.	
Coliflor	60-80	30
Judías verdes	60-80	30
Guisantes	80-90	30
Pepinos	desconectar	30
Zanahorias	60-80	30
Hongos	60-80	30
Coles	60-70	30
Espárragos	80-90	30
Tomates	desconectar	30

¡Atención!

Durante el proceso de recocido se procuce en el interior del horno mucha humedad debido a la evaporación del agua. Esta humedad sale por las aberturas de agua. Debido a ello es posible que el panel de mando se caliente.

Grillado de superficie

Ajustar el tipo de servicio para grillado de pequeñas cantidades de parrilla o para grillado de gran superficie.

- Precalentar el horno 5 a 10 minutos.
- Colocar el producto de parrilla en el horno.
- Duración de grillado de acuerdo a las indicaciones de la siguiente tabla
- Bandeja de grasa con chapa de asado (Accesorio especial) en el 2., 3. listón de introducción desde abajo según tabla.
- Grillar solamente con la puerta del horno cerrada.

Plato	Gaveta	Grill		Grill de gran superficie	
		1. lado en min.	2. lado en min.	1. lado en min.	2. lado en min.
Chuletas de cerdo / Filetes	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Solomillo de cerdo	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Chorizos	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Brochetas	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Albóndigas	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Filete de solomillo de vaca	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Rodajas de hígado	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Filetes de ternera	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Bife de ternera	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Chuletas de carnero	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Chuletas de cordero	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Medios pollos	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Filete de pescado	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Truchas	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Bocadillos de torradas	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Bocadillos de torradas untados	4	6-8		10-12	

Limpieza y conservación

- ¡ Fundamentalmente deje enfriar por completo el aparato y el panel antes de su limpieza! En la mayoría de los casos es suficiente después de cada uso una limpieza con un paño húmedo y un poco de detergente suave. A continuación frotar en seco.

  - No utilice para la limpieza elementos agresivos o productos limpiadores
    agresivos o abrasivos, como lana de acero, lana de acero enjabonada, esponjas metálicas o plásticas o similares con superficie abrasiva.
  - No utilizar lejía o productos de limpieza con contenido de cloro.
- Retire lo antes posible manchas de cal, grasa y albúminas. En caso contrario en aparatos con diseño de acero inoxidable, se puede formar corrosión debajo de estas capas por falta de acceso de aire.
- Utilice para la conservación de aparatos con diseño de acero inoxidable los productos de conservación habituales para acero inoxidable. Observe en este caso las indicaciones del fabricante correspondiente y pruebe primeramente en una parte pequeña antes de utilizar el producto sobre toda la superficie.
- Después de la limpieza quitar completamente todos los restos de productos de limpieza.
- Las superficies de guarnición de la puerta del horno deben ser mantenidas estrictamente limpias.

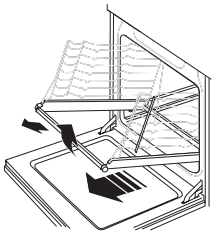
Superficies de cocción

Limpiar el espacio de acero inoxidable con productos de limpieza habituales para acero inoxidable. Limpiar la superficie de cocción de vitrocerámica, espacio esmaltado y placas de cocción con un paño húmero y un poco de detergente suave. En superficies de cocción vitrocerámicas, retirar incrustaciones y comidas volcadas con un arrastrador limpiacristales. Retirar inmediatamente azúcar y plásticos quemados con la superficie de cocción caliente.

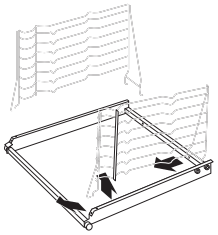
backmobil®

(Acc. no. 600)

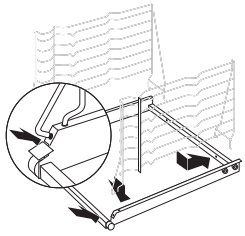
El aparato está equipado de serie con el backmobil®. Para la limpieza del backmobil® se deben realizar los siguientes pasos de trabajo:



extraer el backmobil®
Empujar hacia abajo la palanca a la izquierda abajo en el marco del backmobil®. Desplazar el backmobil® hacia afuera y retirarlo de forma inclinada hacia arriba.



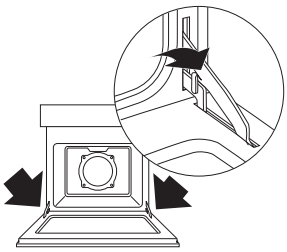
desarmar el backmobil®
Retirar las varillas de sustentación de la reja de introducción primero de la perforación delantera y luego de la trasera, en el marco del backmobil®.
Las rejas de introducción pueden entonces ser desmontadas.



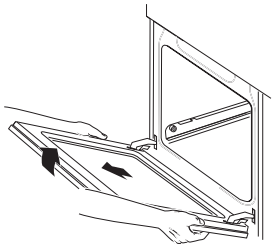
ensamblar el backmobil®
Introducir nuevamente las varillas de sustentación en las perforaciones del marco del backmobil® en secuencia inversa a la del desarmado.
Introducir el backmobil® dentro del horno y encastrar con la palanca.

Horno

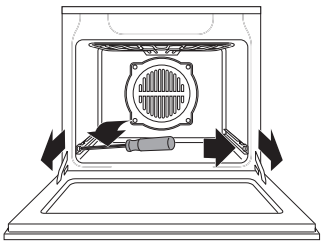
De tanto en tanto es aonsejable realizar una limpiza en profundidad del horno. Para ello se recomienda desmontar algunas componentes.



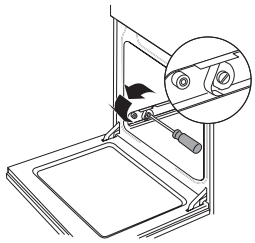
Extraer la puerta del horno
Abrir totalmente la puerta del horno.
Levantar los estribos en los goznes de la puerta.



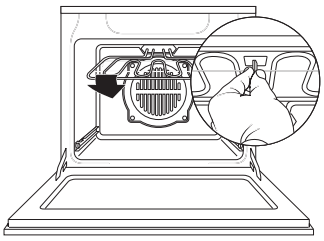
Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla lentamente. Aproximadamenteme a medio recorrido se sueltan los goznes de sus enclavamientos.
Ahora es posible retiar la puerta del horno.



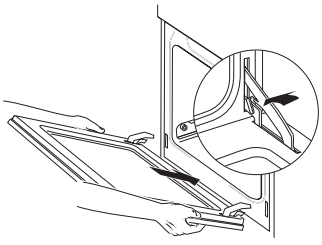
Desmontar carriles guía
Aflor los tornillos.
Extraer la reja.



Montar carriles guía en el horno
Atornillar carriles guía.
Ajustar el riel guía: Girando los fornillos de ajuste se puede variar la velosidad de funcionamiento del backmobil:
normal - lento - rápido



Volcar el elemento calefactor (Calor superior/Grill)
Aflojar los tornillos y abatir el elemento calefactor.
Volcar el elemento calefactor nuevamente hacia arriba y fijar con tornillo.



Colocar la puerta del horno
Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en los correspondientes taladros del horno. Abrir lenta y completamente la puerta del horno.
Bajar nuevamente el stribos en las bisagras de la puerta.
Cerrar la puerta del horno.

Regeneración del ökotherm®

Calentar el horno vacío con aire caliente intensivo a la temperatura máxima durante 60 minutos.

Ayuda ante casos de averías

¡Reparaciones solamente por un profesional autorizado!

Verifique primero, si se encuentra ante un error de operación. Algunas averías pueden ser subsanadas por Ud. mismo.

Avería	Causa	Solución
Reloj parpadea - 000.	Sin primera puesta en hora o corte temporal de la corriente.	Poner de nuevo a hora.
Indicadores de calor de las zonas de cocción no funcionan.	Lámpara defectuosa	Llamar servicio posventa. Peligro de quemadura, dado que no hay advertencia de temperatura.
La desconexión del lugar de cocción o el horno no es posible.	Componente electrónico defectuoso.	Desconectar el fusible, Llamar servicio posventa.
Horno y superficie de cocción no calienta.	Fusible de la casa defectuoso.	Verificar fusible y reemplazar.
Superficie de cocción no calienta.	El regulador de zona de cocción no está conectado.	Ajustar el regulador de zona de cocción.
	El reconocimiento automático de olla no reconoce la olla (vidrio, cerámica).	Utilizar vajilla metálica.
	La olla no está colocada .	Colocar olla.
Los lugares de cocción delanteros no calientan .	La seguridad para niños está activada.	Desconectar seguridad para niños .
El horno no calienta.	Regulador de temperatura de horno interruptor de tipo de serviciono está conectado.	Conectar la temperatura de horno-regulador de tipo de servicio .
El ventilador de aire caliente conecta y desconecta de forma alternada.	Cambio de tipo de servicio condicionado al programa.	No se está ante una avería.
La iluminación del horno ha dejado de funcionar.	Lámpara defectuosa.	Consultar por cambio de lámpara en el servicio posventa .
La puerta del horno no se cierra.	Puerta o guarnición de la puerta sucios.	Retirar la suciedad con solución jabonosa y un paño húmedo de la puerta y guarnición.
El cristal de la puerta está roto.		Desconectar el aparato, Llamar servicio posventa.
Soplador de enfriamiento continúa marchando por mas de 30 min. (normal 20-30 min.).	Automático de desconexión defectuoso.	Desconectar el fusible, Llamar servicio posventa.
Intensa generación de olor a pesar del catalizador-ökotherm.	ökotherm® debe ser regenerado.	Calentar el horno vacío con aire caliente intensivo a la temperatura máxima durante 60 minutos.
Intenso olor a vinagre en la preparación.	Producto de cocción con alcohol, Horneado con masa ácida, Horneado con levadura.	Molestia de olor inevitable.
Manchas de fruta o de albúmina sobre piezas esmaltadas.	Tartas húmedas o jugos de carnes.	Modificación inofensiva del esmalte, no puede ser solucionado.

Instrucciones para el montaje para personal especializado

- La cocinas empotrables Küppersbusch deben ser conectadas con sus correspondientes encimeras Küppersbusch exclusivamente por un profesional autorizado.
- Deben respetarse en toda su extensión las normas legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Asegurar el aparato mediante enchufe de conductor neutro, fusibles o contactores con una amplitud de apertura de 3 mm como mínimo.
- Eliminar la corriente del aparato con uno de estos dispositivos al conectar, reparar o recambiar la lámpara del horno.
- Estando el aparato montado, no debe poder hacerse contacto con los componentes de servicio aislados.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.

Electricidad

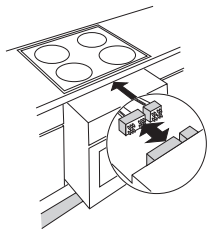
Cocina empotrable	Conexión en fijo mediante caja de enchufe para cocinas.
Encimera	Conexión a través de la regleta de enchufe de la cocina empotrable.
Esquema de conexiones	para los diferentes tendidos de red, se encuentra representado en la parte posterior del aparato.
Valores de conexión	Conexión en fijo 400 V 3 N ~ 50 Hz Tensión del elemento calefactor: 230 – 240 V Conexión 3 N ~ Fusible 16 A Conexión 2 N ~ Fusible 20 A Conexión 1 N ~ Fusible 25 A Conexión 3 x 230 V Fusible 16 A
Cable de conexión	Emplear H 05 RR-F ó H 07 RN-F. Longitud de cable, mín. 2 m

Incorporación en muebles de cocina

El aparato es con respecto a la protección contra sobrecalentamientos de superficies del entorno (Partes de muebles) un aparato del tipo Y. Esto quiere decir, que este aparato con su pared posterior y los paredes laterales puede ser colocado en cualquier altura de paredes de armario o ambientales. En la pared lateral opuesta no obstante solo puede ser instalado un mueble de la misma altura que este aparato.

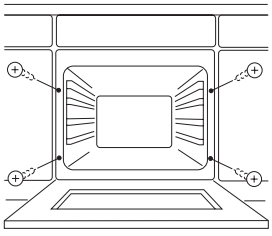
El revestimiento plástico o el chapeado de madera debe estar manufacturado con un adhesivo resistente al calor (100°C). Este adhesivo impide una deformación o desprendimiento de los recubrimientos, especialmente en los laterales angostos de muebles incorporados.

El aparato debe imprescindiblemente ser montado de forma horizontal.



Instalar el aparato

Inserire la spina e spingere l'apparecchio nella nicchia dell'armadio.
Non serrare con morsetti la linea di allacciamento dell'apparecchio!Inserire la cucina fino alla metà nel mobile predisposto.



Fijar el aparato

Aprire la porta del forno avvitare l'apparecchio per mezzo delle viti allegate - appoggiare obliquamente - partendo dall'interno verso l'esterno insieme all'elemento dell'armadio.